30e Année. — Tome LVIII. N° 1509 Paris, 31 Mai 1923

REVUE DE VITICULTURE

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS EN TOURAINE (1)

Hybrides blancs (suite)

Seibel

Seibel 162-46. — Cépage de végétation ordinaire; paraît résister à la sécheresse et peut-être aussi aux maladies cryptogamiques. Doit rester à l'étude.

Seibel 882. — Essai en pépinière peu caractérisé; aspect favorable sans certitude; donne sur quelques pieds l'apparence d'un fort rendement et le vin, vinifié d'une façon rudimentaire, prétendu sans goût foxé, est à confirmer.

Seibel 4677. — Cépage qui donne les apparences d'une bonne végétation et d'une bonne résistance aux maladies. Craint la gelée printanière et ne donne pas de revenus. Maturité de première époque; vin de 10 à 12° dont la qualité est à confirmer.

Seibel 5226. — Variété à étudier en raison de la nature de son fruit qui paraît avoir des qualités. Vigueur et résistance moyennes aux maladies. Grosses grappes de bon rendement et de goût agréable; à suivre.

Seibel 5231. — Végétation vigoureuse; demande taille très longue; grappes ordinaires, annonçant un rendement de même. Vin de 9 à 11° à vérifier.

Seibel 2653. — Surnommé le *Flot d'Or*. Le développement aérien est normal avec une végétation moyenne. Craint souvent la coulure et millerande; il exige des sulfatages urgents par suite d'une faible résistance aux maladies. Les grappes venues normalement sont superbes, très grosses à gros grains ovoïdes d'un beau jaune doré. Première époque de maturité; faible degré d'alcool: de 7 à 9°. Semble convenir surtout au rôle de beau raisin de table.

Seibel 4504. — Grande vigueur, ordinaire sous l'aspect extérieur. Résiste mal au Mildiou qui ne l'attaque que « en tapisserie », forte grappe au grain, assez gros et au goût foxé. Maturité tardive. Vin de 8 à 11° très foxé.

Seibel 4648. — Végétation normale, sans plus, avec pampres offrant une bonne résistance aux maladies aériennes. Grappes sous-moyennes de pre-

(1) Voir *Revue* Nos 1501, 1507, 1508, pages 309, 361 et 377.

mière maturité, mais donnant un faible rendement. Vin de 9 à 11°, mais de qualité incertaine.

Seibel 4955. — Vigueur ordinaire, moyens rameaux de résistance moyenne; toutes les feuilles sont atteintes d'un parasite végétal. Beaucoup de petites grappes de maturité de première époque; rendement plutôt faible d'un vin imprécis d'assez fort degré.

Seibel 5205. — Assez belle végétation, sensible à la gelée de printemps, mais repousse. Pas complètement résistant aux maladies, a besoin de sulfatages. Porte des grappes sous-moyennes, avec des petits grains serrés et dorés à la maturité qui est de première époque. Il produit d'une façon assez irrégulière un vin plutôt fort, de couleur normale, limpide, jaune sans éclat, doucereux, extra-foxé qui le condamne nettement.

Seibel 5312. — Vigoureux et fertile sauf après les gelées de printemps; présente une bonne résistance aux maladies cryptogamiques. Les grappes sont grosses ainsi que les grains, mais sont rosés et francs de goût. Il mûrit en première époque, mais ne paraît pas convenir autrement que comme raisin de table, à cause de la couleur du vin qui titre cependant de 8 à 11°.

Seibel 5351. — Moyenne végétation, aux feuilles petites; il en est de même des grappes qui sont nombreuses et sous-moyennes; grains assez gros, très précoces et de bon goût. Bonne résistance aux maladies. En résumé, utilisable comme le précédent pour la table.

Seibel 5525. — Vigueur modérée et résistance faible au mildiou et à l'oïdium, exige des traitements. Grappes moyennes et à gros grains serrés, craignant la pourriture précoce. Vin de 8 à 11°, insuffisamment connu.

Seibel 5683. — Expérience de pépinière encore incertaine. Bonne végétation, bonne fertilité, résiste bien au mildiou, grande grappe cylindro-conique de première époque tardive. A étudier.

Seibel 850. — Dit *le Merle Blanc*. Avec ce cépage commence la série des Seibel qu'on peut considérer attentivement et peut-être destinés à fournir des variétés sur lesquelles le choix pourra se fixer.

Ce Seibel 850 démontre une vigueur satisfaisante demandant la taille Guyot simple et offrant une résistance pratique aux maladies aériennes, ce qui signifie que un ou deux traitements sont souvent suffisants. La production est bonne et régulière, de maturité de première époque tardive, ce qui est un défaut pour notre région. Le vin est moyen d'alcool, d'aspect agréable, jaune paille, plutôt clair. Il démontre de l'acidité, du fruit, de la fraîcheur et un goût légèrement foxé. Ce vin semble devoir être mis en parallèle avec le Gaillard 157.

Seibel 867. — Les apparences extérieures sont très favorables; belle végétation, grande vigueur, indemne de mildiou et d'oïdium avec un traitement. Belles et nombreuses grappes de première époque tardive; très gros producteur d'abondante récolte. Le vin varie de 9 à 11°. Si nous étions fixés suffisamment sur sa qualité en Touraine, ce cépage serait peut-être digne d'un intérêt particulier.

Seibel 880. — Cépage qui a des qualités mais aussi de graves défauts; végétation moyenne, cause d'une reprise irrégulière dans les terres réputées de Saint-Avertin. La résistance aux maladies est très bonne et représente l'un de ces avantages. La grappe est moyenne et cependant la production est de premier ordre. Le vin est moyen titrant 9° la plupart du temps, d'aspect blanc, difficile à éclaircir, très acide, et portant un goût foxé très prononcé qui le rend très désagréable.

Seibel 2658. — Bonne vigueur, résistance pratique aux maladies aériennes; donne des grappes moyennes dont les grains ont tendance à s'échapper même avant trop de maturité, en première époque. Le vin est plutôt faible en degré, il est blanc et porte quelque acidité, par conséquent de la fraîcheur et tend, malgré un léger goût de foxé, à se rapprocher de celui des V. Vinifera avec un parfum assez agréable.

Seibel 4132. — Belle végétation semblable à celle du Noah, dont ce cépage rappelle même la feuille par son ensemble. Belles et grosses grappes à très gros grains donnant une production très abondante. Il y a même lieu de croire que le rendement du 4132 est le plus grand qu'on puisse attendre parmi les hybrides dignes d'intérêt sérieux. Malheureusement le vin produit est très foxé et n'a pour lui que son fort degré.

Seibel 4142. — La grande vigueur de cette variété n'est pas unanimement reconnue; il s'agit sans doute d'une question de terrain. Elle est sensible à la gelée de printemps et peu fertile à la suite. Les apparences extérieures sont favorables et la résistance aux maladies à surveiller, mais bonne. La fructification, en temps normal, est bonne avec une maturité de première époque. La production, assez régulière, s'annonce comme au-dessous de la moyenne pour un vin assez bon, mais foxé dans une trop forte proportion.

Seibel 4151. — Végétation discutée mais qui semble bonne cependant; s'accommode de la taille en gobelet ou Guyot simple, assez sensible au Mildiou pour demander au moins un ou deux traitements surtout contre le Mildiou de la grappe. Très grosses grappes de première maturité accessibles à la pourriture; grains ronds et serrés. Très gros producteur d'un vin de 10° environ assez foxé mais sans excès.

Seibel 4643. — Très grande vigueur, rameaux et feuilles très sains; paraît résistant aux maladies aériennes. Grappes très longues, grains moyens et serrés; gros producteur d'un vin de fort degré mais foxé.

Seibel 4657. — Vigueur moyenne mais bonne, débourre très tôt, par suite craint la gelée printanière, mais donne des repousses très fertiles. Quelque sensibilité au mildiou; bois très fort, grappes moyennes, gros grains ovoïdes, peu serrés, mûrissant en première époque; craint un peu la sécheresse mais est très gros producteur de vin de 10 à 12° environ; annoncé comme ayant bon goût, mais à préciser.

Seibel 4681. — Assez grande vigueur, remarquable par sa résistance aux maladies cryptogamiques. Grappe moyenne, grains de même, très serrés, portant un goût foxé très prononcé. Première époque de maturité tardive.

Vin moyen plutôt de fort degré, de bel aspect jaune clair, extra-foxé, perdant ainsi toute utilisation pratique.

Seibel 4709. — Belle végétation satisfaisante, débourrement très précoce l'exposant aux gelées, médiocres repousses. Résiste aux maladies et à la chlorose; grappes peu nombreuses de beaux grains serrés de bon goût, mais ne se conservant pas bien sur souche; maturité de première époque. Production faible. Vin de haut degré de 10 à 15°, prétend-on. Notre analyse a donné 11° en vin de 1921. Aspect favorable, couleur jaune accentuée; très sucré, liquoreux, se rapproche des vins de liqueur du Midi, moins leur beau goût, car il est à demi-foxé, c'est-à-dire médiocre.

Seibel 4991. — Moyenne végétation, demande taille très courte, craint la gelée, mais donne des repousses très fertiles; résistance pratique aux maladies cryptogamiques. Les grappes sont moyennes; les grains sont moyens peu serrés, mûrissant en première époque; la production est annoncée comme excessive dans de certains cas, et satisfaisante seulement dans d'autres. Le vin a une jolie couleur jaune clair; il est moyen d'alcool et extrêmement désagréable à cause de son goût foxé.

Seibel 5061. — La vigueur des souches est donnée, selon les régions, comme excellente ou ordinaire; en résumé elle doit être suffisamment bonne. Le débourrement est tardif, cependant en cas de gelée la repousse est fertile. Au printemps de 1921 à —5° il a été totalement ruiné. Bonne résistance aux maladies à surveiller avec un ou deux traitements. Le bois est plutôt grêle, les grappes nombreuses, belles et grosses, mûrissant en première époque tardive.

Le vin est faible de degré, sauf exception; il varie en moyenne de 8 à 10°; un peu de fruité grâce à de la verdeur, assez foxé pour n'être pas agréable.

Seibel 5115. — Bonne moyenne comme végétation, le bois est plutôt grêle, la résistance aux maladies paraît sérieuse; grappes abondantes, moyennes, peu ailées, cylindriques, grains moyens et serrés. Maturité de première époque; bonne production d'un vin de 8 à 11° jaune soutenu; goût foxé très prononcé et désagréable.

Seibel 5195. — Végétation moyenne avec très bonne résistance au mildiou. Grappe petite à grains moyens de bon goût, mûrissant en première époque mais ne se conservant pas sur souche. Bonne production ordinaire, donnant un vin d'une jolie couleur paille, limpide, de fort degré, pas d'acidité, plutôt liquoreux, portant un goût demi-foxé peu agréable. A atteint 13°3 en 1921, vin de plus fort degré de ceux qui ont été analysés.

Seibel 5204. — Assez belle vigueur, craint la gelée printanière, mais repousse et donne une certaine récolte. La grappe est longue, très blanche, aux grains moyens avec goût musqué. Quelque sensibilité au mildiou, porte des taches mais résiste à l'oïdium et à la sécheresse. La production paraît régulière. Le vin présente un bon degré alcoolique, et selon le goût du raisin signalé plus haut, demeure foxé.

Seibel 4614. — Variété provenant d'une hybridation de Berlandièri. Très

grande vigueur reconnue sur divers points du département, taille Guyot simple ou double. Bonnes repousses fertiles après gelées. Véritablement invulnérable sans traitement contre les maladies aériennes. Grappes moyennes, grains sous-moyens peu serrés, rosés à la maturité. Production excessive et régulière d'un vin de 10 à 11° un peu musqué qu'on donne comme agréable, mais n'est autre qu'une pointe de goût foxé. Cépage très remarquable, très digne d'intérêt par ses qualités qui dépassent ses défauts et qui inaugure la série des vins de Seibel recommandables.

Seibel 4638. — Surnommé *Le Bronzé*. Vigueur moyenne, taille très courte, courson à deux yeux ou à gobelet. Débourrement tardif, donne beaucoup de repousses après gelée; rameau au bois moyen très carminé rapprochant du Riparia; longs mérithalles. Bonne résistance aux maladies. Feuilles souvent grillées par la sécheresse à la maturité. Bons résultats au greffage, très fructifère, donnant régulièrement beaucoup de petites grappes aux raisins sous-moyens, blanc rosé, s'égrenant de bonne heure. Première époque tardive. Très grosse production régulière, donne jusqu'à 3 k. 500 de raisin par pied de vigne. Vin moyen de 8 à 11°, manque de fruité, un peu acide, parfum peu agréable mais cependant peu foxé et constaté comme bon vin de consommation courante. Cépage très intéressant et recommandable.

Seibel 4751. — Vigueur moyenne avec résistance incertaine aux maladies; grappes ordinaires et bonne production. Vin fort, rude, blanc plutôt jaunâtre, pas vermeil, pas foxé, une pointe d'acidité, pas de fruité, au sens local, comparable à l'Aramon comme ensemble. Ce cépage a besoin pour nous d'être précisé dans ses détails culturaux, mais est digne de grand intérêt pour son vin qui peut avoir un rôle.

Seibel 4792. — Grande vigueur rappelant celle du Noah; craint la gelée, indemne de toutes les maladies cryptogamiques. Bonnes grappes d'un jaune bruni. Maturité de première époque; bonne production d'un vin fort en alcool de 12 à 14°, de couleur un peu dorée, aspect clair et brillant, très légèrement foxé par un goût musqué qui prend au palais. Rappelle le genre des gros vins algériens forts de degré. Intéressant, mais pas pour remplacer les vins du pays.

Seibel 4964. — Végétation violente, s'accommode de bien des terrains, débourrement très précoce, craint la gelée et donne des repousses peu fertiles. Les feuilles sont grandes, trilobées, grands rapprochements avec les V. Vinifera. Bois gros, grappes moyennes, ainsi que les grains, maturité de première époque et bonne résistance aux cryptogames en année normale; à surveiller en cas d'intempéries.

Très grosse production de vin fort de 12 à 14° un peu musqué, donc foxé à moitié, doucereux et fort.

Ce cépage, inférieur aux précédents comme vin, comme résistance à la gelée et aux maladies, ne se recommande que par sa vigueur, son abondance et son degré.

Seibel 4986. — Très grande vigueur de végétation, bonne résistance aux

maladies, moins grand producteur que les précédents, beau degré quoique plus moyen, bon vin pas mal équilibré dans ses qualités, très peu foxé, très utilisable pour le genre « fillette » dans nos régions centrales.

Seibel 4995. — Variété très vigoureuse, débourre très tard; feuille luisante, beaucoup de grappes moyennes et longues, grains assez gros et dorés, mûrissant en première époque. Bonne résistance aux maladies, bonne production et fertilité. Vin fort d'environ 10 à 12° d'une couleur très claire, pas fruité, rèche, pas de parfum agréable, goût musqué très foxé.

Cette appréciation est celle qui résulte d'une dégustation après clarification. En vin fait d'un an, l'impression devient meilleure, le vin est devenu plus moelleux, plus agréable, le goût foxé est atténué pour une bonne part et le produit demeure très intéressant, tout en restant loin de l'aspect de Touraine.

Seibel 5118. — Bonne végétation moyenne; grappes et raisins moyens très serrés, se rapproche du S. 880. Première époque tardive, résiste très bien aux maladies. Production excessive d'un vin de 8 à 11° d'aspect très limpide jaune foncé, pas fruité, moelleux, malgré une pointe d'acidité. Goût foxé prononcé.

Seibel 5279. — Surnommé *l'Aurore*. Belle végétation, excessive même sur divers points du département, mais faible à Saint-Avertin. Repousses fertiles après gelées; bonne résistance aux maladies, a été atteint par le mildiou à Saint-Avertin. Belles grappes de première maturité très précoce, a été vendangé le 15 septembre 1922. Bonne production moyenne, vin de fort degré de 10 à 13°, d'aucuns le déclarent excellent; en réalité il est limpide, blanc, sec et rude, pour ainsi dire pas foxé, mais portant son goût d'origine. Vin très intéressant.

Seibel 9191 — Bonne végétation, débourrement tardif, pas de repousses fertiles. Le rameau et la feuille sont moyens, très bonne reprise à la greffe. Les feuilles sont sensibles au mildiou, mais l'oïdium n'a pas de prise. La grappe est grosse et serrée de grains moyens mûrissant en première époque tardive. Très gros producteur, on déclare 4 kilogr. par pied, et le vin plutôt faible en raison du rendement, varie entre 7 et 10°. Belle couleur blanche, pas très fruité, mais pas foxé, ou à peu près neutre. Vin sans parfum agréable, mais l'un des plus intéressants qui aient été constatés.

Je dois borner ici cette énumération pour deux raisons: 1° parce qu'elle comprend l'ensemble des tentatives les plus intéressantes observées en Indre-et-Loire; 2° parce que tout le surplus des notes relevées ne renferme pas des éléments d'étude démontrant qu'il y a lieu d'y fixer une attention sérieuse, ou prouve l'absence totale de variétés qui ne m'ont pas été signalées.

D'autre part, j'ai négligé à dessein, à chaque étude des cépages ci-dessus, la question d'adaptation au sol et de résistance au phylloxera.

La date trop récente des observations sérieuses, surtout avec les derniers

hybrides les plus réputés, ne permet pas de conclure; mais il demeure probable, jusqu'à preuve du contraire, que les P. D. auront en Touraine devant le phylloxera, la même faiblesse déjà signalée dans les régions méridionales, et que le greffage s'imposera.

C'est donc, comme par le passé, l'énorme question de l'adaptation d'un porte-greffe qui se pose pour chaque nature de cépage, dans toute son inquiétante gravité.

Il importe, par suite, de noter que la nouvelle culture des producteurs directs ne libère pas la viticulture de cette obligation.

(*A suivre.*)

AUGUSTE CHAUVIGNÉ.
Secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles Lettres d'Indre-et-Loire.

L'APOPLEXIE DE LA VIGNE

Les moyens de la combattre et d'y remédier

Ce mal, qui semble s'accroître depuis quelques années, se manifeste extérieurement par le desséchement, total ou partiel, plus ou moins rapide, parfois en quelques heures, d'un pied de vigne, le plus souvent vigoureux, et cela en pleine végétation.

Il n'atteint guère les plantations qu'à partir de la douzième année environ. Intérieurement, on constate qu'une partie du bois de la souche est transformé en une substance molle, spongieuse.

Je ne m'étendrai pas sur les causes auxquelles on attribue jusqu'ici ce mal étrange, ce qui m'entraînerait beaucoup trop loin. A dessein, je me limiterai à des considérations d'ordre pratique, sans aborder l'explication qu'on pourrait donner des traitements indiqués. En pathologie végétale, comme en pathologie humaine ou animale, la thérapeutique précède parfois l'étiologie.

Traitement à l'arsénite de soude

Utilisé dans le Languedoc pour détruire les larves de pyrale en hiver, il a été reconnu efficace contre l'apoplexie, par les viticulteurs. La solution d'arsénite de soude est courante dans le commerce sous des noms variés. Il en est qui trouvent commode d'utiliser cette préparation, d'autres la préparent eux-mêmes. Pour l'obtenir, on procède de la manière suivante : on fait bouillir dans une chaudière en tôle 60 litres d'eau dans laquelle on a fait dissoudre 30 kilos de carbonate de soude, puis en agitant avec un bâton on ajoute peu à peu 30 kilos d'acide arsénieux (vulgairement arsenic).

On fait bouillir pendant une demi-heure. On complète le volume à 100 litres. C'est la solution-mère que l'on utilisera dans la suite. Elle est incolore; aussi, pour éviter toute méprise, car elle est très toxique, il est bon de

la colorer légèrement par un colorant soluble quelconque (fuschine, par exemple).

Au moment de l'employer, elle est étendue de 25 fois son volume d'eau, soit 5 litres pour 95 litres d'eau, et répandue avec un appareil à sulfater ordinaire sur toute la souche, principalement sur les grosses plaies. On peut opérer à n'importe quel moment en hiver, toutefois, il est prudent de ne point le faire de suite après la taille, mais d'attendre une huitaine de jours. Des expériences précises nous renseigneront d'ailleurs à cet égard. Le jet ordinaire de l'appareil à sulfater suffit à condition de ne pas donner trop de pression. D'aucuns emploient un jet coudé.

J'ai dit plus haut que les viticulteurs du Midi ont un double intérêt à adopter ce traitement, car ils combattent à la fois l'apoplexie et la pyrale à l'état de larve. Or la pyrale est rare ou absente dans le Sud-Ouest.

Dépenses. — Elle n'est pas très élevée. D'après les expériences que j'ai faites cette année, 10 litres de la *solution définitive* permettent de traiter 90 à 100 pieds, et ces 10 litres reviennent environ de 1 franc à 1 fr. 50. Il faut y ajouter le prix de la main-d'œuvre et du chauffage. Si on achète le produit prêt à être utilisé, le prix est évidemment un peu plus élevé. Un ouvrier expérimenté peut traiter au moins 100 pieds en une demi-heure environ.

On peut aussi, au lieu de pulvériser la solution avec un appareil à sulfater, la répandre avec un pinceau coudé, ou même des chiffons dilacérés, comme on l'a fait au début. Mais, si l'opération est peut-être mieux faite, sa rapidité est beaucoup moindre. Il semble suffisant de traiter tous les deux ans.

Enfin, est-il bon de décortiquer avant l'application de la solution arsenicale? *A priori*, ce travail préalable doit favoriser la pénétration du produit mais il exige beaucoup de temps, et ce sont des frais supplémentaires.

Précautions à prendre. — La manipulation d'une substance aussi toxique que l'arsénite de soude, bien qu'en solution très étendue, exige certaines précautions élémentaires : utiliser des habits « ad hoc », travailler dans le sens du vent, ne pas fumer, employer des gants, ou bien se savonner les mains après chaque opération.

Curetage des pieds apoplexiés

D'une manière à peu près constante, le bois de la souche, dans les cas d'apoplexie, est en partie transformé, à partir de la mœlle, en une substance spongieuse, jaunâtre, ressemblant à de l'amadou. Si, par une sorte d'opération chirurgicale, on enlève ce bois transformé, on sauve, surtout si on opère immédiatement après l'attaque, une proportion élevée de ceps. Cette méthode est utilisée depuis longtemps en Asie Mineure par les viticulteurs des environs de Smyrne. Au moyen d'instruments appropriés, ils pratiquent ce curetage fort habilement et ils obtiennent de bons résultats. Des essais ont aussi été tentés dans diverses régions de la France et ont été très satisfaisants. Il est bon de cicatriser les plaies après l'opération. La quantité de

pieds que pourra ainsi traiter un vigneron, dépendra de l'état plus ou moins généralisé du bois atteint, qui souvent s'étend jusque dans le voisinage du porte-greffe, et de l'habileté de l'opérateur. Néanmoins, c'est une méthode longue. Elle pourrait être adoptée dans les vignes de faible étendue par les petits propriétaires.

Réfection des pieds apoplexiés

Dans les vignes âgées où la proportion des pieds affaiblis ou malades est élevée, il semble préférable de refaire le pied de vigne en le recépant le plus bas possible, mais évidemment au-dessus de la soudure de la greffe. En effet, il est à peu près constant que le porte-greffe reste intact et que, par suite, les racines étant saines continuent à remplir leur rôle absorbant dans le sol. On provoque ainsi la formation de rejets dont le plus vigoureux sera seul conservé et servira à refaire le pied.

Toutefois, certaines précautions doivent être observées. Si, au niveau de la section du pied, il reste du bois mou, spongieux, ayant une apparence d'amadou, il est nécessaire de l'enlever avec soin jusque dans le porte-greffe, si besoin est. De plus, il est indispensable de cicatriser la plaie afin d'empêcher l'eau et les germes de moisissures de pénétrer à nouveau dans le cep. Il sera bon, pendant quelques années, de badigeonner tous les ans cette section avec un enduit protecteur. Si on a affaire à une vigne non greffée (le mal existe aussi bien sur les unes que sur les autres), on n'a pas évidemment à se préoccuper du point de soudure. Le recépage pourra être pratiqué plus bas encore, de manière à ne conserver que du bois sain. La vigne ainsi refaite pourra ensuite être traitée à l'arsénite de soude.

En résumé les pieds de vigne apoplexiés ne doivent pas être arrachés. La maladie peut être combattue soit préventivement, soit curativement. Selon l'étendue du vignoble, selon les moyens dont on dispose, selon enfin la gravité du mal ou l'âge de la plantation, on adoptera telle ou telle méthode.

M. Gard,
Docteur ès sciences,
Directeur intérimaire de la Station
de Pathologie végétale de Bordeaux.

SUR L'ENSEIGNEMENT DE LA TONNELLERIE

Il a été créé ces années dernières à l'Ecole d'Industrie d'Auxerre un enseignement de la tonnellerie. Fidèle aux méthodes de fractionnement qui conviennent aux établissements absorbant entièrement l'élève, la durée du travail était de deux heures par jour. De jeunes vignerons vinrent de localités situées à huit kilomètres et plus.

Il était cruel de les faire venir en hiver à bicyclette pour deux heures et s'en retourner dans la nuit.

On avait mis le cours de 5 h. à 7 h. pour qu'il puisse être suivi par les apprentis de la ville.

Ceux-ci étant les moins nombreux, les ruraux l'emportèrent et les cours eurent lieu par après-midi de 5 heures les lundi, mercredi et vendredi qui sont jours de marché à la ville. Le total était de 150 heures pour un hiver.

Ces cours temporaires d'hiver visaient surtout la réparation des futailles. Toutefois, l'an dernier, quatre opérateurs réussirent à exécuter une feuillette. Ce fut avec gloire qu'ils payèrent le merrain pour emporter leur chef d'œuvre.

***

Le succès obtenu a poussé à la création d'une véritable école de tonnellerie où la durée des études sera de quinze mois.

Ce qui en fait l'originalité, c'est d'être autonome sous le contrôle et avec la collaboration de collectivités ou d'organismes existants.

La ville d'Auxerre paye l'atelier et l'éclairage. L'Etat paye l'outillage.

La Chambre syndicale du commerce en gros des vins et liqueurs de l'Yonne paye le bois merrain, les feuillards, les cercles et les osiers.

La Ville et surtout l'Etat payent le personnel enseignant qui se compose d'un professeur et d'un contre-maître.

La société vigneronne de l'Yonne a accordé une subvention de principe de cent francs.

Le budget total de l'Ecole est de six mille francs pour le début.

La commission administrative comprend le Bureau de la Chambre des vins, l'inspecteur départemental de l'Enseignement technique et un délégué de la municipalité.

Le Directeur de l'Ecole d'industrie est l'agent exécutif.

***

Les apprentis tonneliers devront être âgés de quatorze ans au moins. Ils travailleront 48 heures par semaine dont 40 heures à l'atelier.

Ils auront en outre deux heures de cours de français, deux heures de calcul et trois heures de sciences physiques et chimiques.

Il est possible que l'enseignement de ces dernières se développe un peu pour les plus instruits susceptibles de devenir chefs de cave, champagnisateurs, expéditeurs, etc.

La durée des études est de quinze mois consécutifs à partir d'octobre, ce qui exclut malheureusement les vignerons. On prévoit toutefois que des congés d'un mois pourront être accordés à certaines dates, probablement au moment des vendanges.

Ceux qui n'auraient pas d'occupation à la maison paternelle seraient alors employés à la cave d'un négociant en vins. La rétribution serait versée à la caisse de l'Ecole et non à l'élève.

***

Une originalité consiste en effet dans la répartition des produits de la fabrication.

Les fûts seront vendus. On en déduira la valeur des fournitures. L'excédent sera réparti :

1° En prime à l'élève intéressé ;

2° En prime au contremaître ;

3° A une caisse de réserve.

La prime due à l'élève lui sera versée par moitié durant sa scolarité.

L'autre moitié ne lui sera donnée que s'il suit régulièrement les cours et subit avec succès l'examen du certificat d'aptitude professionnelle à la fin du mois de décembre de l'année suivante.

***

Cette école nous paraît convenir aux fils de vignerons des pays à vins blancs où l'on entonne presque chaque année en fûts neufs. Elle convient surtout aux enfants de familles nombreuses qui peuvent se créer une petite industrie d'hiver à côté de la part minime de culture pouvant leur revenir de leurs parents, ce qui les empêchera de quitter leur village.

Mais elle déracinerait moins et rendrait plus de services aux ruraux si elle était organisée en deux sessions hivernales. C'est une création industrielle et non agricole pour le moment.

Pierre LARUE.

ACTUALITÉS

La situation viticole et ses remèdes (SOCIÉTÉ DÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE). — Assemblée générale extraordinaire des groupements viticoles méridionaux tenue à Narbonne, le 13 mai 1923 (C. G. V.). — Nécrologie.

La situation viticole et ses remèdes. — La Société départementale d'agriculture des Bouches-du-Rhône, se faisant l'interprète des doléances des viticulteurs de la région, a l'honneur d'exposer les faits ci-après.

Le marché des vins baissant de jour en jour, si aucune mesure efficace n'est bientôt mise en vigueur pour le stabiliser, nous sommes à la veille d'une débâcle complète qui serait accélérée par l'affolement croissant des propriétaires. A ce moment, où s'arrêterait la dépréciation des cours, tombés dernièrement aux environs de 4 francs le degré pour les vins de qualité courante ?

L'heure des discours et des promesses est passée. Ce sont des réalisations effectives et très prochaines qu'il faut absolument obtenir.

Par quels moyens ?

Répression plus énergique de la fraude

La fraude s'exerce, presque impunément, sous diverses formes et sur une large échelle.

Les vins avariés (cassés, tournés) achetés à vil prix circulent, sans contrôle sérieux, de la propriété aux chais des négociants.

Après coupages avec des vins étrangers, le plus souvent, riches en couleur et en alcool, ils sont écoulés à la consommation.

Les mêmes vins étrangers, lorsqu'ils ne sont pas utilisés pour masquer les altérations des vins, servent fréquemment à couvrir le mouillage.

Pour enrayer ces pratiques déloyales, très préjudiciables à tous égards, une surveillance et une répression sévères sont réclamées par les intéressés.

Par l'interdiction d'entrée des vins étrangers

La récolte très abondante de la dernière campagne n'est pas la seule cause de dépréciation des cours.

Tous les viticulteurs ont appris, à leurs dépens, que l'importation des vins étrangers en est aussi un facteur très sérieux.

Il est, en effet, singulier qu'un pays de grosse production vinicole, comme la France, produisant, en année normale, au delà de ses besoins, se voie dans l'obligation de recevoir à titre de monnaie d'échange, d'énormes quantités de vins étrangers.

Restreignons donc les importations aux vins de luxe et fermons nos frontières aux mixtures plus ou moins alcooliques qui envahissent nos marchés.

Notre production de vins de coupage (Rousillon, Minervois, Var, Algérie, etc.) suffit à nos besoins.

La dénonciation du traité Franco-Espagnol s'imposait en décembre dernier, époque à laquelle on était déjà fixé sur l'importance considérable de la récolte de 1922. Il faut tout faire pour qu'elle soit un fait accompli en juillet prochain, afin de ne pas commencer une nouvelle campagne sous les plus fâcheux auspices.

Cette mesure soulèvera certainement, dans d'autres milieux, de violentes protestations. On doit en venir à bout et rallier auprès du Gouvernement et du Parlement une majorité favorable à notre cause, puisque la question viticole intéresse 70 départements, c'est-à-dire la grande majorité du pays.

Cette suppression des importations n'est qu'un palliatif. En face d'une situation aussi alarmante, on est appelé, tôt ou tard, à avoir recours à des moyens plus radicaux.

Règlementation du degré des vins à la vente et vinage

Ainsi qu'on l'a proposé déjà, pourquoi ne réglementerait-on pas le degré des vins à la vente. La distillation d'une partie des vins de faible degré servirait au vinage de l'autre partie et à la production d'alcool de bouche.

Comme on l'a répété souvent, avec raison, la distillation est seule capable de servir de soupape de sûreté à une production trop considérable. Il faudra coûte que coûte y revenir.

Pourquoi proscrire le vinage chez nous, alors que nous importons des vins étrangers vinés avec des alcools de *grains*.

Le vinage, rationnellement pratiqué avec des alcools de vins, ne peut qu'améliorer la qualité des vins à faible degré.

Au point de vue exportation, dira-t-on, cette opération peut être éventuellement exploitée contre nos produits?

Présentement, nous n'avons pas à nous préoccuper de l'opinion des nations « sèches ».

Quant à celle des autres pays importateurs de vins nous savons, par expérience que, sur leurs marchés, les vins vinés de provenance espagnole ou autre concurrencent les nôtres d'une façon redoutable.

Limitation des stocks de vins à la vente

Cette solution, qui rencontre de nombreux partisans et dont l'application est difficile et délicate, est la suivante.

Dans les années où la récolte serait de beaucoup supérieure au chiffre largement suffisant à nos besoins (consommation intérieure et exportation) tous les viticulteurs ne devraient pas hésiter, pour sauvegarder l'intérêt général, à transformer en alcool une fraction de la récolte, à déterminer après connaissance du total des déclarations.

La vente, avant cette époque, ne serait autorisée que pour une portion

de la récolte à fixer à l'avance. Cette mesure pourrait être limitée aux producteurs de plus de X hectos, par exemple.

L'augmentation du stock d'alcool qui en résulterait aurait pour avantage principal de supprimer les excédents de récolte et de stabiliser les cours. Si, par contre, le prix de l'alcool se trouvait réduit, il n'en résulterait pas un bien grave inconvénient, cette légère perte étant compensée par ailleurs.

Les idées ci-dessus n'ont pas la prétention d'être nouvelles. Elles ont été souvent émises sous des formes différentes.

Plus que jamais, elles sont maintenant à l'ordre du jour et il est de toute urgence de les faire aboutir sans retard, en s'appuyant sur l'autorité et l'influence de tous les concours.

Nous croyons pouvoir compter sur votre haute et précieuse intervention pour nous aider à travailler, sans retard, au relèvement de la viticulture française, l'une des richesses principales du pays.

Société Départementale d'Agriculture
des Bouches-du-Rhone

Assemblée générale extraordinaire des Groupements viticoles méridionaux tenue à Narbonne, le 13 mai 1923. — En raison de l'état actuel du marché des vins, des importations toujours croissantes des vins exotiques, en raison aussi de la reprise des travaux parlementaires et de l'expiration prochaine de la Convention franco-espagnole, le Conseil d'Administration de la C.G.V. a cru devoir prendre l'initiative d'une réunion des Associations viticoles méridionales dans le but d'envisager les mesures immédiates que comporte la situation.

Cette réunion s'est tenue le 13 mai 1923, à la Mairie de Narbonne, salle du Synode, à 14 heures, sous la présidence de M. le Colonel Mirepoix, président de la C. G. V.

Après avoir souhaité la bienvenue aux délégués des Associations convoquées et les avoir remerciés d'être venus si nombreux, et de points si éloignés, M. le Colonel Mirepoix expose le but de la réunion.

Exposé du Président

La réunion a pour principal objet, dit-il, de protester contre la politique économique du gouvernement, en ce qui concerne les négociations des conventions commerciales.

Au moment où arrive à expiration la période d'un an pour laquelle a été conclue la convention commerciale avec l'Espagne, il est indispensable que le gouvernement et le Parlement soient mis en présence des responsabilités qui leur incombent respectivement.

Il rappelle ensuite la position prise par la Confédération des Vignerons en accord avec toutes les Associations viticoles méridionales et algériennes, au sujet des négociations engagées pour la conclusion d'accords commerciaux entre la France et l'Espagne.

Cette position ne s'est pas modifiée. Avant comme après la signature de la convention, la C.G.V. a protesté contre tout abaissement du coefficient de majoration du droit de douane applicable aux vins.

On n'a pas oublié l'Assemblée générale extraordinaire des Groupements Viticoles français et algériens, tenue à Béziers le 6 janvier 1922, ni les résolutions importantes qui y furent adoptées.

Mais alors que nos négociateurs se tenaient en relations constantes avec les grands groupements commerciaux et industriels qui pouvaient ainsi suivre jour par jour la marche des pourparlers, les groupements agricoles et viticoles n'étaient même pas consultés; c'est que les intérêts vitaux de la Viticulture nationale furent sacrifiés à des intérêts commerciaux et industriels.

Dès la mise en vigueur de la nouvelle convention, il se produisit une baisse considérable du prix du vin sur tous nos marchés. Cette baisse pouvait être attribuée à des causes multiples, mais on ne peut plus douter au-

jourd'hui que la cause prépondérante en fut l'envahissement du marché par les vins exotiques de toute provenance, notamment par les vins espagnols.

L'importation de ces vins avait pris, en effet, immédiatement, une importance considérable dans les cinq premiers mois de la mise en vigueur de la convention; de juillet à novembre, il fut importé en France 1.264.330 hectolitres de vins espagnols.

Nos négociateurs avaient fait entrevoir aux producteurs de vins de cru qu'ils avaient obtenu de l'Espagne des avantages certains pour l'écoulement de leurs vins; or, pendant les cinq mois envisagés ci-dessus, notre exportation en Espagne n'atteignit que le chiffre dérisoire de 1.800 hectolitres.

La convention, à cet égard, n'était qu'un leurre et une duperie.

Encore pouvait-on supposer qu'il s'agissait surtout de vins achetés avant la signature de l'accord, mais que par la suite, l'importation diminuerait progressivement.

Là encore, nos espoirs ont été trompés; en effet, pendant les cinq premiers mois de la campagne, du 1er octobre à fin février 1923, les quantités de vins étrangers importées se sont élevées à 1.100.531 hectolitres, alors que la récolte de 1922 était d'une exceptionnelle abondance et que pendant la même période, les quantités importées n'avaient été:

à fin février 1922, que de 819.955 hectolitres, avec une récolte déficitaire;

à fin février 1921, que de 557.884 hectolitres, avec une récolte normale.

La question s'était posée, dès le mois de décembre dernier, de savoir s'il ne convenait pas de demander, sans plus attendre, au gouvernement, de dénoncer la convention.

Après étude de celle-ci et du protocole de signature, nous avons été amenés à considérer qu'il était plus sage d'attendre l'échéance du 15 juillet 1923, date à laquelle le gouvernement français devait reprendre son entière liberté d'action, en ce qui concerne les marchandises et produits, dont les vins, pour lesquels il s'était engagé vis-à-vis du gouvernement espagnol à n'apporter pendant un an, aucune modification à la tarification existante.

Ce moment est aujourd'hui venu.

Le président rappelle, en outre, rapidement, les incidents qui se sont produits au cours des mois écoulés et qui ont provoqué de multiples interventions auprès du gouvernement et du Parlement, de la C. G. V. et de la plupart des Associations viticoles françaises et algériennes, concernant:

La levée de la prohibition d'importation des moûts de vendanges;

La consommation par les troupes de l'armée du Rhin de vins d'origine ou de provenance étrangère;

Les demandes faites en vue d'autoriser l'entrée en France d'un contingent de mistelles ou vins de liqueur d'origine grecque, etc., etc.

Les protestations se font de plus en plus nombreuses et émanent de toutes les régions viticoles.

La Société des Agriculteurs de France dans sa récente assemblée générale a voté une résolution demandant l'élévation du coefficient; de même la Société d'agriculture de la Gironde. Dans l'Isère, dans les Bouches-du-Rhône, dans l'Ardèche, à l'occasion de conférences de propagande syndicaliste données par M. Gustave Coste, des ordres du jour ont été votés où les viticulteurs de ces régions demandaient au Gouvernement de réviser le traité franco-espagnol et d'augmenter le coefficient des majorations.

A citer encore les protestations du Comice agricole de Béziers, des sections communales d'Argelliers (Aude), de Baillargues et de Canet (Hérault), du Syndicat agricole d'Arles, de la Société d'agriculture du Vaucluse, de la Fédération des Coopératives du Var, de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest. La Confédération des Associations viticoles de la Lorraine s'est également associée à ces protestations.

A Nîmes, enfin, le 7 mai, en recevant M. Chéron venu pour visiter l'exposition viticole et vinicole, M. Méjean, conseiller général du Gard, président du Comité de l'Exposition, exposa au ministre, en termes des plus

énergiques, la situation angoissante de la viticulture méridionale et lui fit connaître ce qu'elle attendait du gouvernement.

Après cet exposé du Président, MM. Gustave Coste, président du Syndicat des Vignerons du Sud-Est, Palazy, président de la Société départementale d'Agriculture de l'Hérault, et du Syndicat Agricole des Petits Cultivateurs de Béziers, M. Boujol, délégué du Comice agricole de Béziers, Rieu, président de la Société d'agriculture du Vaucluse et Marius Cathala, président du Syndicat des Vignerons de Narbonne, apportent tour à tour des précisions, demandent qu'on insiste particulièrement sur la gravité de la situation et sur ses conséquences désastreuses tant au point de vue économique que social, et qu'on expose au gouvernement qu'il est inadmissible que les vignerons de France se voient exposés à une ruine certaine à défaut d'une protection suffisante contre les importations de vins exotiques.

Les résolutions dont nous donnons plus loin le texte, sont mises aux voix et adoptées à l'unanimité.

Il est décidé en outre :

1° Que dans chaque département les résolutions adoptées seront remises par une délégation à M. le Préfet, et adressées à tous les parlementaires par les soins des associations ;

2° Que ces résolutions seront, en outre, adressées à M. le Président du Conseil des Ministres, ministre des affaires étrangères ; à M. le Ministre du Commerce, à M. le Ministre de l'Agriculture et aux Présidents des Groupes Viticoles de la Chambre et du Sénat.

Associations représentées

Les groupements ci-dessous énumérés avaient envoyé des délégués :
Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault ;
Société Départementale d'Agriculture de l'Hérault ;
Comice Agricole de Béziers ;
Société Centrale d'Agriculture de l'Aude ;
Comice Agricole de Narbonne ;
Syndicat Agricole de Lézignan (Aude) ;
Syndicat Professionnel Agricole des Pyrénées-Orientales ;
Syndicat des Petits Cultivateurs de Béziers ;
Union des Coopératives de l'Aude ;
Fédération des Coopératives méridionales de Vinification ;
Fédération des Communes Viticoles du Var ;
Fédération des Caves Coopératives du Var ;
Société d'Agriculture de Vaucluse ;
Union des Vignerons du Bas-Vivarais ;
Syndicat régional des Viticulteurs du Nord de l'Isère ;
Syndicat des Vignerons de l'arrondissement de Narbonne ;
Syndicat des Vignerons de l'arrondissement de Carcassonne ;
Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales ;
Syndicat des Vignerons des Arrondissements de Béziers et Saint-Pons ;
Syndicat des Vignerons des Arrondissements de Montpellier et Lodève ;
Confédération des Vignerons du Sud-Est (Ardèche, Bouches-du-Rhône, Gard, Var, Vaucluse) ;
Confédération des Vignerons du Sud-Ouest ;
Confédération des Vignerons du Midi.

Résolutions de l'Assemblée

L'Assemblée,

Après avoir entendu l'exposé des nombreuses démarches faites auprès des Pouvoirs Publics tant avant la signature de la Convention Commerciale franco-espagnole que depuis la mise en vigueur de cette Convention ;

Après un examen approfondi de la situation actuelle du marché des vins et discussion des causes auxquelles peut être attribué l'effondrement des cours ;

Convaincue que les intérêts de la Viticulture Française et Algérienne sont entièrement solidaires;

A adopté les résolutions suivantes:

PREMIÈRE RÉSOLUTION

Tarifs douaniers

L'Assemblée.

Considérant que l'existence même de la viticulture est mise aujourd'hui en péril et que la continuation de la crise actuelle amènera à bref délai l'abandon du vignoble; que cette crise est provoquée par l'envahissement de notre marché par les vins espagnols, portugais, grecs ou italiens;

Que l'envahissement des vins étrangers est la conséquence de la politique économique suivie par le Gouvernement, sous la pression des groupements industriels; que ces groupements, bénéficiaires d'une protection douanière assurant leur existence, ont fait refuser à la viticulture les tarifs qui lui étaient indispensables pour vivre;

Considérant qu'à la suite de l'abaissement à 2.05 du coefficient de majoration du droit de douane qui, pour les vins de 12° et au-dessous s'est ainsi trouvé ramené de 31 fr. 20 à 24 fr. 60, l'importation en France des vins exotiques s'est élevée du 1er juillet 1922 à fin février 1923 à 2.871.100 hectolitres alors que l'abondance de nos ressources rend inutile toute importation;

Considérant que l'affirmation plusieurs fois répétée que la viticulture nationale aurait obtenu dans l'accord franco-espagnol des avantages appréciables au point de vue de nos exportations n'a été qu'un leurre, puisque nos exportations en Espagne des vins de toute catégorie n'ont atteint du 1er juillet au 30 novembre que 1.824 hect. représentant une valeur de 1.315.000 fr. dont 405 hect. pour le mois de novembre 1922;

Considérant que la France et l'Algérie produisent toutes les gammes de vins dont peut avoir besoin le commerce pour procéder aux coupages nécessaires, sans qu'il soit besoin de les demander à l'importation étrangère;

Que d'ailleurs la loyauté des vins étrangers importés est souvent douteuse, qu'ainsi, de l'aveu même des viticulteurs espagnols, ces vins sont fréquemment vinés, au moyen d'alcool provenant de la distillation de maïs importés d'Argentine, après avoir subi un mouillage préalable;

Considérant d'autre part que la période d'un an pour laquelle la convention a été conclue et pour laquelle le Gouvernement français s'est engagé, pour les vins notamment, à ne pas déposer de projet de loi tendant à obtenir un relèvement du tarif douanier sous quelque forme que ce soit expire le 15 juillet prochain;

Qu'il résulte de cette clause du protocole de signature de la convention que le Gouvernement serait dans l'impossibilité de demander éventuellement au Parlement avant la clôture de la session ordinaire de 1923 le vote d'un relèvement du droit de douane applicable aux vins, mais que l'initiative Parlementaire peut librement s'exercer à cet égard comme en toute matière;

Considérant que la viticulture française se trouve constamment sous le coup de nouvelles menaces, qu'ainsi de récentes déclarations de Ministres et de hauts fonctionnaires ont fait connaître que le Gouvernement était prêt à soumettre au Parlement un projet d'union douanière entre la France et l'Algérie, d'une part, la Tunisie, de l'autre;

Considérant enfin que le fait de continuer à percevoir les droits de douane en francs papier alors que la plupart des autres nations, notamment l'Espagne, l'Italie, la Grèce, en exigent le paiement en or, constitue une véritable duperie;

Que l'obligation du paiement des droits de douane en or, dans la période actuelle de déséquilibre des changes, donnerait à ces droits une stabilité à tous égards désirable et que nombreuses sont aujourd'hui les associations

industrielles et commerciales qui réclament l'adoption de cette mesure;

Déclare que le Gouvernement qui a assumé l'entière responsabilité des transactions commerciales ayant abouti à l'abaissement des tarifs a ainsi l'entière responsabilité de la crise actuelle et de toutes ses conséquences éventuelles;

Que la viticulture ne saurait plus se contenter des assurances de la sollicitude des Pouvoirs publics qui lui ont été trop souvent et trop facilement prodiguées, sans avoir été jusqu'ici suivies d'effet;

Que si, comme le proclamait il y a quelques jours, à Nîmes, le Ministre de l'Agriculture, elle est à l'avant-garde de la production agricole, ce n'est qu'au prix d'efforts incessants, de l'immobilisation d'un capital immense englouti dans la reconstitution du vignoble et de dépenses d'exploitation toujours croissantes qu'elle a obtenu ce résultat.

Qu'elle entend pouvoir vivre du produit qu'elle tire de son sol et obtenir la juste rémunération de son labeur, qu'elle a droit, comme toutes les autres branches de l'activité nationale à une protection adéquate;

Que la situation actuelle ne peut se prolonger plus longtemps et que les promesses faites doivent enfin être tenues.

Et résolue à poursuivre énergiquement jusqu'à complète satisfaction la réalisation de toutes les mesures susceptibles d'y mettre un terme, elle demande :

1° Que la proposition de résolution déposée le 20 février 1923 par M. Edouard Barthe, Président du Groupe Viticole et plus de 180 de ses collègues représentant toutes les régions viticoles de la Métropole et de l'Algérie, tendant à assurer la défense du marché vinicole contre l'importation des vins étrangers, soit transformée en une proposition de loi relevant le coefficient de majoration du droit de douane applicable au vin, que ce coefficient soit porté à 3 et que cette mesure soit votée avant le 15 juillet 1923;

2° Que soit votée par le Parlement avant la séparation des Chambres la proposition de loi déposée le 24 janvier 1923 par M. Edouard Barthe et un grand nombre de ses collègues, tendant à modifier le tarif général des douanes en ce qui concerne les moûts, les mistelles et les vins de liqueur en les frappant uniformément d'un droit de cinq francs par hect. de liquide et par degré d'alcool acquis ou en puissance au-dessus de 12°;

3° Que le Parlement repousse le projet de loi déposé par le Gouvernement disposant que les vins de liqueur pourraient par dérogation à l'article 3 de la loi du 11 juillet 1891 renfermer une quantité d'acide sulfurique exprimée en sulfate neutre de potasse, supérieure à 2 gr. par litre, cette dérogation ne se justifiant par aucune considération technique;

4° Qu'il ne soit pas donné suite au projet d'union douanière entre la France et l'Algérie d'une part, la Tunisie de l'autre et que ce projet soit repoussé par le Parlement dans le cas où il serait déposé par le Gouvernement;

5° Que le paiement des droits de douane soit exigé en or à l'avenir et que cette obligation soit imposée par décret ou par le vote d'un projet de loi.

DEUXIÈME RÉSOLUTION

L'Assemblée,

Considérant que, si le droit de douane actuel majoré du coefficient 2,05 est insuffisant pour protéger la production vinicole française et algérienne contre la concurrence sur le marché intérieur des vins espagnols, cette protection est à peu près nulle contre les provenances de pays dans lesquels le fléchissement considérable du change monétaire a déterminé des réactions économiques profondes;

Considérant que tel est le cas pour le Portugal et la Grèce dont, à la faveur d'un change déprécié, les vins ont pu être importés en France en quantités considérables, soit en 1922, 1.480.932 hectos pour le Portugal et 316.259 hectos pour la Grèce en regard d'une importation en 1921 de 27.423 h. pour la Grèce et d'une importation qui n'atteignait pas 70.000 hectos pour le Portugal;

Considérant que cette situation anormale et dangereuse pour la production nationale est la conséquence d'une part du manque de souplesse de notre loi douanière qui ne contient aucune disposition permettant de contrebalancer les avantages que peut procurer momentanément à certains produits étrangers la dépréciation du change monétaire; d'autre part de ce que contrairement à l'esprit de la loi du 29 juillet 1919 le Portugal et la Grèce continuent à jouir pour leurs vins à l'importation en France du bénéfice de la clause de la nation la plus favorisée;

Demande:

1° Que soit introduite dans notre loi douanière une disposition analogue à celle qui figure dans le nouveau tarif douanier récemment déposé par le Gouvernement Belge sur le bureau de la Chambre et permettant par exemple, au Gouvernement d'appliquer temporairement le tarif maximum aux marchandises, qui, à la suite de réactions économiques profondes déterminées dans les pays d'origine ou de provenance par le fléchissement considérable du change monétaire, pourraient pénétrer en France avec des avantages tels que les conditions normales de la concurrence s'en trouveraient viciées au point de mettre la production nationale en grave péril;

2° Que soit dénoncée la convention commerciale qui nous lie avec la Grèce et que le *modus vivendi* franco-portugais venant à expiration le 15 juin 1923 ne soit pas prorogé au-delà de cette date;

L'Assemblée,

Décide que si aucune satisfaction n'est donnée à ces vœux une autre réunion sera convoquée qui envisagera la situation résultant de l'impossibilité où seront les viticulteurs de faire face à des frais de culture qui, aux prix actuels du vin, mettent tous les producteurs en perte.

PROTESTATION

Après lecture d'un extrait du *Journal de Rouen* du 14 avril 1923, rendant compte d'une conférence faite à la Chambre de Commerce de cette ville par le Consul du Portugal au Havre, dans le but de faire connaître l'importance de la production vinicole portugaise et les qualités de ses divers crus;

Exprime le regret qu'un organisme officiel comme la Chambre de Commerce de Rouen ait cru pouvoir favoriser une propagande, légitime de la part de celui qui l'a entreprise, mais défavorable aux intérêts de la production française, en faveur des vins étrangers dont la concurrence à l'égard des vins français et algériens est d'autant plus dangereuse que les vins importés du Portugal, notamment par le port de Rouen, sont trop souvent de composition suspecte;

L'Assemblée,

Proteste de toute son énergie contre la présence à titre officiel à cette conférence de M. le Préfet de la Seine-Inférieure qui, dans une année de production nationale surabondante n'a pas craint de prêter son appui à une propagande intéressée en faveur de l'importation et de la consommation de vins étrangers;

Et demande au Gouvernement de rappeler ce haut fonctionnaire à une plus saine appréciation des devoirs qui lui incombent.

C. G. V.

Nécrologie. — Nous apprenons de Bordeaux, la mort, à l'âge de 66 ans, de M. Frantz Malvezin, l'Œnotechnicien bien connu.

Fondateur de l'Usine Œnophile du Colombier, à Caudéran (Gironde), il y imagina et construisit son pasteurisateur « Pastor », aujourd'hui universellement répandu.

Fondateur de notre confrère l' « Œnophile » (1893), il ne cessa d'y défendre ses idées toujours mises au service de la Viti-Viniculture française.

Auteur des ouvrages suivants: « *Manuel de Pasteurisation des Vins et traitement de leurs maladies* » (1898); « *Vieillissement des Vins et Spiritueux* » (1903); « *Histoire de la Vigne et du Vin en Aquitaine depuis les*

Origines jusqu'à nos jours », etc., il fut également un des promoteurs de la Foire de Bordeaux.

Président ou membre de nombreuses sociétés scientifiques, il s'est éteint en pleine production, miné par une sournoise et cruelle maladie; ses obsèques ont eu lieu à Caudéran, le 19 mai 1923; il y fût accompagné d'une foule d'amis sur laquelle planait une atmosphère de sympathie attristée.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 300 francs et au-dessus; 2e choix, 290 à 295 francs; 3e choix, 280 à 285 francs. *Vins blancs :* 350 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 70 à 90 francs; 10°, de 85 à 90 francs; Corbières 11°, 95 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 120, 100 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 85 à 95 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 215 à 245 fr.; vin blanc de 290 à 320 francs.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 00 à 6 fr. 25 le degré, les ordinaires de 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré. Les vins rosés de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (14 mai 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 38 à 55 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 60 à 70 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 410 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » à » fr.

Montpellier (22 mai). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 36 à 64 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 11°3, » francs; vins rosés, de 9° à 11°1/2, de 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 420 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 350 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (25 mai). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 37 à 63 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 5 fr. 75 à 6 fr. 75 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 375 à » francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 mai 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 43 à 70 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (26 mai). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 36 à 64 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (26 mai). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 36 à 57 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 78 fr. 50 à 96 fr. 00 ; orge, 59 fr. à 70 fr. 00, escourgeons, 54 fr. 50 à 67 fr. ; mais, 63 fr. 00 à 69 fr. 00 ; seigle, 52 fr. 00 à 56 fr. 00 ; sarrazin, 60 fr. 00 à 62 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 54 fr. 00 à 67 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 76 fr. 61 — Buenos-Ayres, 64 fr. 37. — Chicago, 00 fr. 00. — Sons, 29 fr. 00 à 43 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de 35 à 55 fr. ; ronde jaune, 20 à 26 fr. ; Saucisse rouge, 20 à 26 fr. ; pommes de terre à chair blanche, 18 à 24 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 105 à 130 fr. ; paille d'avoine, de 75 à 110 fr. ; paille de seigle, 105 à 130 fr. ; foin, 160 à 210 fr. ; luzerne, 175 à 210 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 67 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 55 fr. 70 (Marseille) ; palmistes 37 fr. 50 ; de coprah, 53 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 420 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 298 fr. 00 à 299 fr. 50 en gros).

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 80 à 12 fr. 50. — Veaux, 3 fr. 00 à 11 fr. 20 — Moutons, 4 fr. 00 à 15 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0) d'azote), 146 fr. à 157 fr les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), 110 francs. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 20 fr. 00 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 35 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 37 francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 180 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Italie : 110 à 150 fr. les 100 kgr. — Poires choix : 250 à 1.000 fr. — Pommes choix 150 à 600 fr. — Pommes communes de 80 à 150 francs. — Citrons d'Italie : 10 à 25 francs le 100 — Bananes : 60 à 120 francs. — Ail : 100 à 300 francs. — Champignons 600 à 900 francs. — Haricots verts Algérie : de 200 à 450 francs. — Pois verts du Midi, de 180 à 220 francs. — Artichauts du Midi : 20 à 125 francs le 100. — Choux-fleurs : de 100 à 250 francs le cent. — Tomates Algérie : de 500 à 700 francs. — Asperges : de 200 à 500 francs. — Abricots d'Espagne : de 200 à 800 francs. — Fraises de Carpentras : de 250 à 500 les 100 kilos. — Cerises du Midi, de 180 à 350 francs. — Amandes vertes : de 300 à 550 francs.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 20 au samedi 26 Mai 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	13 »	9 »	11 »	0	... 20....	20 »	11 »	15. 5	»
Lundi.....	16 »	8 »	12 »	»	....21....	22 »	11 »	16. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....22 ...	» »	» »	» »	»
Mercredi..	16 »	11 »	13. 5	»	....23 ...	23 »	7 »	15 »	»
Jeudi.....	17 »	10 »	13. 5	2	....24....	28 »	12 »	20 »	2
Vendredi..	14 »	6 »	10 »	2	....25 ...	» »	9 »	» »	11
Samedi....	17 »	10 »	13. 5	1	... 26....	21 »	11 »	16 »	»
			STRASBOURG					ALGER	
Dimanche.	13 »	5 »	9 »	1	....20....	20 »	14 »	17 »	»
Lundi.....	20 »	9 »	14. 5	0	....21....	20 »	15 »	17. 5	16
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....22 ...	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	10 »	» »	»	....23....	19 »	16 »	17. 5	»
Jeudi.....	24 »	11 »	17. 5	1	....24 ...	20 »	14 »	17 »	»
Vendredi..	20 »	10 »	15 »	2	....25 ...	21 »	15 »	18 »	»
Samedi....	19 »	10 »	14. 5	0	....26 ...	18 »	16 »	17 »	4
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	16 »	7 »	11. 5	»	....20....	23 »	5 »	14 »	0
Lundi.....	20 »	9 »	14. 5	»	....21....	19 »	10 »	14. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....22 ...	» »	» »	» »	»
Mercredi..	21 »	6 »	13. 5	»	....23....	20 »	» »	» »	»
Jeudi.....	23 »	11 »	17 »	»	....24....	25 »	10 »	17. 5	»
Vendredi..	23 »	12 »	17. 5	9	....25....	» »	10 »	» »	»
Samedi....	21 »	11 »	16 »	»	....26....	20 »	10 »	15 »	»
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche.	23 »	8 »	15. 5	»	...20....	16 »	8 »	12 »	»
Lundi.....	23 »	13 »	18 »	»	....21....	16 »	8 »	12 »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....22....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	19 »	» »	» »	»	....23...	18 »	9 »	13. 5	»
Jeudi.....	» »	9 »	» »	6	....24....	16 »	10 »	13 »	»
Vendredi..	28 »	15 »	21. 5	0	....25 ...	18 »	8 »	13 »	0
Samedi....	» »	13 »	» »	»	..26....	15 »	9 »	12 »	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.